



Seaside

p i z z a h o u s e



a Silletti Food idea

da noi  a casa  in barca

Seaside

a Silletti Food idea



p i z z a h o u s e

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

20

Spianata piccante, Crudo di Parma, Salame nostrano piccante e Capocollo di Martina Franca

Provolone di grotta, Cacio Cavallo artigianale, Grana Padano DOP e Bufaline campane

Accompagnato da confettura Extra di Fichi e Miele

FRITTURA MISTA

18

Calamari* e Gamberi*

PATATE FRITTE

6

Rustiche a barchetta*

(In caso di intolleranza ai crostacei, prego avvisare il cameriere PRIMA di ordinare questo prodotto)



INSALATE

CLASSICA

10

Insalata mista, Caroselli dell'Orto, Mix di pomodori Datterini gialli e rossi, Olio Extra-Vergine di Oliva Pugliese

GAMBERI

15

Insalata mista, Scampi* e Cubetti di melone Cantalupo

MELA & GRANA

12

Insalata mista, Mela dell'Alto Adige e Scaglie di Grana Padano DOP



**SERVITE CON STRACCETTI DI PIZZA
CROCCANTE**



PRENOTA:
+39 329 254 9429



ANCHE
WHATSAPP

Seaside

a Silletti Food idea



p i z z a h o u s e

PUCCE SALENTINE

ZAMPINA E PROVOLA

Salsiccia di vitello grigliata, Disco di provola lucana, Maionese tartufata e Rucola fresca

14

POLPO

Polpo* grigliato, Crema di patate alle olive nere, Maionese ai capperi e Lattuga fresca

14

SALMONE

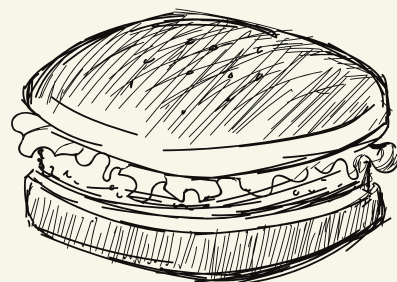
Salmone affumicato*, Mandorle di Toritto tostate, Avocado, Stracciatella campana e Lattuga fresca

15

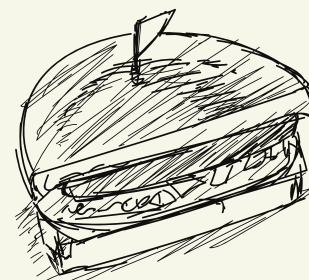
VEGANA

Falafel di Ceci, Crema di Zucchine fresche, Peperone Crusco Lucano e Rucola fresca

12



SERVITE CON PATATINE RUSTICHE A
BARCHETTA



PRENOTA:
+39 329 254 9429



ANCHE
WHATSAPP

Seaside

a Silletti Food idea



p i z z a h o u s e

PINSE

ALLA ROMANA

Con condimenti fuori cottura

SALMONE, STRACCIATELLA

Salmone affumicato*, Avocado, Stracciatella di Gioia del Colle e Rucola fresca

15

MIX DATTERINI & CACIO RICOTTA

Mix di pomodori datterini con Olio Extra-Vergine di Oliva pugliese, Sale di miniera, Basilico fresco e Cacio Ricotta nostrano

12

MORTADELLA, BUFALA & PISTACCHIO

Mozzarella di bufala campana, Mortadella Bologna IGP e Pesto di pistacchio di Bronte a guarnire

14

CAPOCOLLO, STRACCIATELLA & CRUSCO

Capocollo di Martina Franca, Fiocchi di Stracciatella pugliese e Peperone Crusco Lucano

15

CRUDO & FICHI

Prosciutto crudo di Parma DOP, Fichi nostrani essiccati e Glassa balsamica

15



PIZZA ROLL

MORTADELLA

Mozzarella di bufala campana, Mortadella Bologna IGP e Pesto di pistacchio di Bronte

8

CRUDO

Prosciutto Crudo di Parma DOP, Fichi nostrani essiccati e Gocce di Glassa di Aceto Balsamico

10

SALMONE

Salmone affumicato*, Avocado fresco, Philadelphia ed Olio Extra-Vergine di Oliva Pugliese aromatizzato al limone

15

POLPO

Polpo*, Crema di patate alle olive nere e Maionese ai capperi

15



DISPONIBILI SOLO PER L'APERITIVO
POMERIDIANO



PRENOTA:

+39 329 254 9429



ANCHE
WHATSAPP

Seaside

a Silletti Food idea



p i z z a h o u s e

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA 7

Salsa di pomodoro, Mozzarella

MARINARA 6

Salsa di pomodoro, Acciughe, Olio Extra-Vergine di Oliva Pugliese aromatizzato all'Aglio

DIAVOLA 11

Salsa di pomodoro, Mozzarella, Spianata piccante calabrese

DIAVOLA & CARDONCELLI 13

Salsa di pomodoro, Mozzarella, Spianata piccante calabrese, Funghi Cardoncelli trifolati

MORTADELLA E PISTACCHIO 14

Mozzarella, Mortadella Bologna IGP, Stracciatella campana e Granella di pistacchio di Bronte

CRUDO E BUFALA 15

Prosciutto crudo di Parma DOP, Mozzarella di Bufala campana e pesto al basilico fresco (fuori cottura)

DATTERINI 11

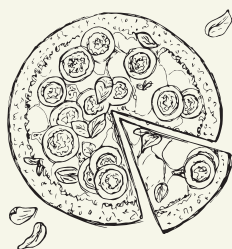
Mozzarella, Pomodori Datterini gialli e rossi pugliesi, Cacioricotta di Alberobello, Granella di taralli di Altamura

VEGANA 9

Salsa di Pomodoro, Falafel di Ceci e Granella di Pistacchio di Bronte

CAPRICCIOSA 11

Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Olive nere, Funghi Cardoncelli della Murgia Barese e Prosciutto Cotto di Parma



PIZZE GOURMET

GAMBERI 15

Mozzarella, Mazzancolle*, Zucchine in emulsione con Menta e Limoni freschi

SALSICCIA, FUNGHI & TARTUFO 16

Mozzarella, Salsiccia arrosto, Funghi Cardoncelli della Murgia Barese, Crema tartufata

CAPOCOLLO & BURRATA 15

Mozzarella, Capocollo di Martina Franca, Peperone Crusco Lucano e Burrata campana intera (fuori cottura)

CRUDO & FICHI 15

Base ciccio, Prosciutto crudo di Parma DOP, Mozzarella Fior di Latte, Fichi essiccati nostrani e Glassa di Aceto Balsamico

PRENOTA:

+39 329 254 9429



ANCHE
WHATSAPP

Seaside

a Silletti Food idea



p i z z a h o u s e

BEVANDE

FERRARELLE LT.1 PREMIUM - FRIZZANTE	2.5
NATIA LT.1 PREMIUM - NATURALE	2.5
COCA-COLA CL.33 LATTINA	3
FANTA CL.33 LATTINA	3

BIRRE

ICHNUSA NON FILTRATA CL.33 VAP	5
BIRRA MESSINA CL.33	5

VINI

ROSSO - SCHOLA SARMENTI CRITERA CL.75 IGT PRIMITIVO SALENTO	21
ROSATO - SCHOLA SARMENTI MASSEREI CL.75 IGT	22
BIANCO - SCHOLA SARMENTI AMBÀCE CL.75 IGT SALENTO	33
VINO AL CALICE	6.5

DOLCI

PIZZA NUTELLA	6
a scelta zucchero a velo e/o granella di pistacchio	

AMARI

LIMONCELLO	2
AMARO LUCANO	2

BOLLICINE

SPUMANTE BRUT ROSÈ - CL.75 VARVAGLIONE 1921	32
SPUMANTE BRUT FALANGHINA - CL.75 VARVAGLIONE 1921	30

CAFFÈ

CAFFÈ	1.5
-------	-----

PRENOTA:
+39 329 254 9429



ANCHE
WHATSAPP

Seaside

a Silletti Food idea



p i z z a h o u s e

L'ANGOLO DELLE BONTÀ

PRODOTTI TIPICI ARTIGIANALI DELLA TRADIZIONE ITALIANA

Melanzane a fette dal fresco in olio Extra-
Vergine di Oliva Italiano - 340g

8

Olio Extra-Vergine di Oliva di Puglia alle
essenze di BASILICO FRESCO - 250ml

8

Olio Extra-Vergine di Oliva di Puglia alle
essenze di FUNGHI PORCINI E
SOTTOBOSCO - 250ml

8

Olio Extra-Vergine di Oliva di Puglia alle
essenze di LIMONE FRESCO - 250ml

8

Olio Extra-Vergine di Oliva di Puglia alle
essenze di PEPERONCINO - 250ml

8

Olio Extra-Vergine di Oliva di Puglia alle
essenze di AGLIO - 250ml

8

Olio Extra-Vergine di Oliva di Puglia Biologico -
250ml

8

Olio Extra-Vergine di Oliva di Puglia pressato a
freddo, gusto deciso - 250ml

8

*Da portare
con te!*



PRENOTA:

+39 329 254 9429



ANCHE
WHATSAPP

Seaside

a Silletti Food idea



p i z z a h o u s e



DA SAPERE

***L'ALIMENTO POTREBBE ESSERE CONGELATO**

COPERTO: € 2.5

INGREDIENTI E ALLERGENI

In caso di allergie, intolleranze o esigenze particolari, ti preghiamo di comunicarlo al personale prima dell'ordine.

Prepariamo i nostri prodotti al momento all'interno della cucina, utilizzando diversi ingredienti che possono contenere allergeni e ci serviamo di attrezzature condivise per preparare, conservare e gestire più ingredienti.

Applichiamo costantemente tutte le procedure adeguate ma nel rispetto della salute e sicurezza del consumatore, non possiamo escludere contaminazioni crociate dovute al contatto tra diversi prodotti alimentari

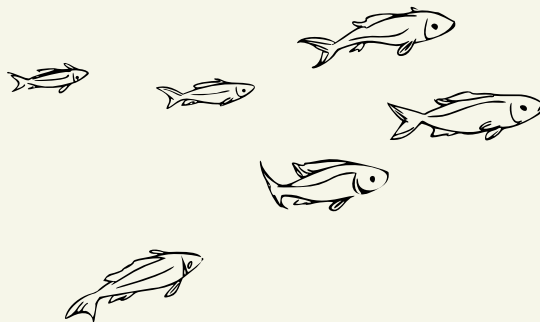
SERVIZIO A DOMICILIO
GRATUITO!

***ATTENZIONE: IL SERVIZIO A DOMICILIO È SEMPRE GRATUITO ED È VALIDO UNICAMENTE ALL'INTERNO DEL RESIDENCE DEGLI ARGONAUTI, COMPRESO DI HOTEL, VILLE E ZONA PORTO TURISTICO**

ORARI DI APERTURA

LUN / VEN
19:00 - 23:00

SAB / DOM
12:00 - 15:00
19:00 - 23:00



PRENOTA:
+39 329 254 9429



ANCHE
WHATSAPP



Seaside
p i z z a h o u s e



"Seaside pizza house" è un progetto:

Sillettì
FOOD



WWW.SILLETTIFOOD.IT